AP.- 810
UNFAT
SUPERDESENGRASANTE ESPECIAL PARA COCINAS INDUSTRIALES

UNFAT disuelve las más altas concentraciones de grasas y suciedades, diluyéndose instantáneamente en agua y manteniendo las máquinas y superficies limpias y libres de grasas. Se puede utilizar con aguas duras y blandas sin necesidad de otros aditivos complementarios.

UNFAT es un líquido alcalino desincrustante para la eliminación de grasas requemadas y carbonilla en todo tipo de superficies dentro de una cocina industrial.

La dureza del agua, la concentración de suciedad y las recomendaciones de los fabricantes, así como la experiencia práctica, puede hacer recomendable variar las proporciones.

Se recomienda preferentemente mezclar el producto con el agua cuando se vaya a utilizar.

APLICACIONES

UNFAT elimina grasas acumuladas en todo tipo de superficies:

- Filtros
- Hornos
- Parrillas
- Suelos
- Utensilios de cocina
- Bandejas de panadería, etc.

NOTA: No utilizar **UNFAT** en aluminio ni sobre zonas pintadas ya que podría atacar este tipo de superficies.

MODO DE EMPLEO

UNFAT, elimina grasas, aceites, carbón, tintas y suciedad en general. Es ideal para suelos, ya que no deja residuos jabonosos, así como para limpieza de superficies metálicas y maquinaria, excepto aluminio.

UNFAT admite diluciones hasta de 30/50 partes de agua, manteniendo con el paso del tiempo la concentración.

UNFAT se utiliza mediante pulverizador, aplicándose directamente sobre la superficie a limpiar y dejando actuar unos minutos. Una vez que **UNFAT** ha actuado, aclarar con abundante agua.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

UNFAT está formulado químicamente por agentes alcalinos que disgregan las grasas, y poderosos tenso activos especiales que aumentan el poder detergente del producto.

ESPECIFICACIONES

Aspecto: Líquido ligeramente viscosa y de alto pH.
Color: Ligeramente anaranjado.
Olor: Característico
Densidad: ± 1.1

PRODUCTO FABRICADO EN UE BAJO NORMA ISO 9002